

## DAFTAR PUSTAKA

- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis Dan Aplikasi*. Yogyakarta. Penerbit : GRAHA ILMU
- Anugrahati, N. A., Natania, N., & Andrew, A. (2018). Karakteristik Sensori Dan Fisik Kulit Pangsit Goreng Dengan Substitusi Tepung Yang Berbeda Pada Penyimpanan Dingin Dan Beku. *Jurnal Agroteknologi*. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i02.6524>
- Arima, L. A. T., Murbawani, E. A., & Wijayanti, H. S. (2019). Hubungan Asupan Zat Besi Heme, Zat Besi Non-Heme Dan Fase Menstruasi Dengan Serum Feritin Remaja Putri. *Journal of Nutrition College*. <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i2.23819>
- Aryanta, I. W. R. (2019). Bawang Merah Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Widya Kesehatan, 1*(1), 29–35. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i1.280>
- Agus, R. d. (2016). Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Kuning, isolate protein kedelai dan tepung daun kelor terhadap kandungan gizi serta daya terima mi instan. *Media Gizi Indonesia*, 108- 116.
- Barida, D., Pratiwi, E., & Putri, A. S. (2021). Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Kelor ( Moringa oleifera ) Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Stik Bawang Influence of Kelor Leaf Flour ( Moringa oleifera ) *On The Physicochemicals and Organoleptics of Crackers Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian Unive. 0*(July), 2–9.
- Dwi, O. C. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) Terhadap Kadar B-Karoten dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (Pangasius pangasius). *Teknologi Perikanan*, 345 - 351.
- Ellya Noor Azizaah, S. C. (2022). Profil Tekstur Snack Bar Tepung Jagung Talango Yang Diperkaya Antioksidan Dari Tepung Kelor (Moringa oleifera L.). *Jurnal Teknologi Pangan Industri Pangan*, 100-108.
- Elok Anisa Rahmayanti, F. W. (2020). Kadar Protein, Zat Besi dan Uji Kesukaan Sosis Tempe Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Ilmu Gizi Indonesia*, 29-38.
- Fahreina, Y., Mazidah, L., Kusumaningrum, I., & Safitri, D. E. (2018). Penggunaan Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium Application of flour Moringa oleifera leaves in the making of calcium source crackers. *Argipa. 2018, 3*(2), 67–79.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 71–76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>

- Hasim. (2019). Ethanol Extracts Of Averrhoa Bilimbi Leaf Demonstrated anti - inflammatory activity. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 86 - 93.
- Indarti U, I. R. (2019). Pengaruh Penambahan Jumlah Karagenan dan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ayam. *Jurnal Tata Boga*, 202-214.
- Indriasari, Y., & Basrin, F. (2019). Analisis Penerimaan Konsumen ( Biskuit Kelor ) Diperkaya Tepung Daun Kelor ( Moringa oleifera ). *Jurnal Agroland*, 26(3), 221–229.
- Ishartani, D., Affandi, D. R., & Habibina, J. N. (2016). Pengaruh Penambahan Minyak Wijen (Sesame Oil) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Pasta Tempe Koro Pedang (Canavalia ensiformis). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1), 12–18.
- Khoirunnisa, S. M. (2020). Perbandingan kadar zat besi (Fe) pada hati ayam broiler dan hati ayam kampung yang dijual di pasar semp secara spektrofotometer. *Jurnal Analis Farmasi*.
- Kasolo. (2010). Phytochemicals and uses of moringa oleifera leaves in ugandan rural communities. *Jurnal of Medical Plant Research*, 753-757.
- Lekahena, V. N. J. (2016). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.9.1.1-8>
- Lestari, L., Mardiaty, S. M., & Djaelani, M. A. (2018). Kadar Protein, Indeks Putih Telur, dan Nilai Haugh Unit Telur Itik Setelah Perendaman Ekstrak Daun Salam (Syzygium polyanthum) dengan Waktu Penyimpanan yang Berbeda pada Suhu 4°C. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 3(1), 39. <https://doi.org/10.14710/baf.3.1.2018.39-45>
- Lutfiah, A., Adi, A. C., & Atmaka, D. R. (2021). Modifikasi Kacang Kedelai (Glycine Max) dan Hati Ayam Pada Sosis Ayam Sebagai Alternatif Sosis Tinggi Protein dan Zat Besi. *Amerta Nutrition*. <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i1.2021.75-83>
- Luthfianti, M., Wardhani, A., Veni, D., & Kes, I. M. (2016). Pengaruh Proporsi Tepung Maizena Dan Puree Rumput Laut Terhadap Kualitas Produk Siomai Ikan Gabus (Opiocephalus Striatus). *Jurnal Tata Boga*, 5(1), 148–157. Retrieved from <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/13984>
- Moulia, M. N., Syarif, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55–66.
- Malichati AR, A. A. (2018). Kaldu Ayam Instan Dengan Substitusi Tepung Hati Ayam Sebagai Alternatif Bumbu Untuk Mencegah Anemia Instant Chicken Broth With Chicken Liver Powder as an aAlternative Seasoning to Prevent Anemia. 74 - 82.

- Nanak Antarini, L. E. (2013). Identifikasi Senyawa Aktif Ekstrak Etanol Sayur Gonda (*Sphenoclea zeylanica* Gartner) dan Potensinya Sebagai Antioksidan. *Jurnal Skala Husada*, 126 - 135.
- Ngajow, M., Abidjulu, J., & Kamu, V. S. (2013). Pengaruh Antibakteri Ekstrak Kulit Batang Matoa (*Pometia pinnata*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* secara In vitro. *Jurnal MIPA*. <https://doi.org/10.35799/jm.2.2.2013.3121>
- Pambudi, L. (2019). *Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kadar Dan Bioavailabilitas Zat Besi Pada Olahan Hati Ayam*. (July 2019). <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.18618.52168>
- Putu, N., Utami, C., Gde, I. D., Permana, M., & Duniaji, A. S. (2021). *Karakteristik Siomai Udang Effect of Addition of Pumpkin Puree ( Cucurbita moschata ) on the Characteristics of Shrimp Dumplings*. 10(2).
- Sarni, S., Hamzah, H., Malik, A., A, I. I., & Khadijah, K. (2020). Analisis Kandungan Vitamin C Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) Pada Ketinggian Berbeda di Kota Baubau. *Techno: Jurnal Penelitian*, 9(1), 337. <https://doi.org/10.33387/tjp.v9i1.1719>
- Sriningrat, I. G. A. A., Yuliyatni, P. C. D., & Ani, L. S. (2019). Prevalensi anemia pada remaja putri. *E-Jurnal Medika*, 8(2), 6.
- Suwarno, Ratnani, R. D., & Hartati, I. (2015). Proses Pembuatan Gula Invert Dari Sukrosa Dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat Dan Asam Klorida. *Jurnal Momentum*, 11(2), 41–47.
- Syatriani, S. d. (2010). Konsumsi Makanan dan Kejadian Anemia Pada Siswi Salah Satu SMP di Kota Makasar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 251-254
- Tjong, A., Assa, Y. A., & Purwanto, D. S. (2021). Kandungan Antioksidan Pada Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Potensi Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Darah. *Jurnal E-Biomedik*. <https://doi.org/10.35790/ebm.v9i2.33452>
- Yumiko Murdiasa, P., Suparthana, I. P., & Timur Ina, P. (2021). Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Siomai Ayam. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2), 235. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i02.p07>
- Zuldin Helingo, S. A. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti Dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1 - 13.